

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2018/C 87/05)

La Commission européenne a approuvé cette demande de modification mineure conformément à l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission ⁽¹⁾.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION MINEURE

Demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽²⁾

«AIL BLANC DE LOMAGNE»

N° UE: PGI-FR-0470-AM01 — 11.8.2017

AOP () IGP (X) STG ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Nom: Association de défense de l'ail blanc de Lomagne
Adresse: Agropole Innovations
Bâtiment AGROTEC — BP 206
47931 Agen Cedex 9
FRANCE

Tél. +33 553772271
Fax +33 553772279

Composition: producteurs — stations de conditionnement

Le groupement demandeur est constitué des producteurs et conditionneurs de l'IGP «Ail blanc de Lomagne», regroupés au sein d'une association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901. Il est à ce titre légitime pour demander les modifications du cahier des charges.

2. État membre ou pays tiers

France

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)

- ☐ Description du produit
- ☐ Preuve de l'origine
- ☒ Méthode de production
- ☐ Lien
- ☐ Étiquetage
- ☒ Autres: [groupement demandeur, description du produit, aire géographique, preuve à l'origine, lien, étiquetage, exigences nationales, structures de contrôle.]

4. Type de modification(s)

- ☐ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, n'entraînant aucune modification du document unique publié.

⁽¹⁾ JO L 179 du 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- ☒ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, entraînant une modification du document unique publié.
- ☐ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié.
- ☐ Modification du cahier des charges d'une STG enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, quatrième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

5. Modification(s)

Rubrique «Méthode de production»

Diagramme d'obtention

Le diagramme d'obtention est modifié afin d'être mis en conformité avec les modifications demandées dans le cadre de la présente demande. Il est fusionné avec le tableau présentant l'itinéraire cultural.

Choix variétal

Les paragraphes suivants:

«Une sélection massale entreprise en 1970 à partir de populations locales "Blanc de Lomagne" a permis d'aboutir à la création de deux variétés CORAIL et JOLIMONT (variétés d'automne), bien adaptées à la zone de production. (clones issus de populations d'origine).

Compte tenu de leur typicité et de leur adaptation à la zone de production (clones issus de populations d'origine), les variétés CORAIL et JOLIMONT sont recommandées à la plantation.»

sont remplacés par: «Sont autorisées les variétés Corail et Jolimont (clones issus de populations d'origine), variétés d'automne issues de sélection massale de populations locales "Blanc de Lomagne" bien adaptées à la zone de production.»

Ce paragraphe est reformulé, pour une meilleure lisibilité, sans changement de fond,

La disposition:

«Les variétés Messidrome et Thermidrome issues d'une population d'origine "Blanc de la Drôme" ayant des caractéristiques comparables à celles de Corail et Jolimont sont autorisées à la plantation dans la mesure où les quantités de semences pour Corail et Jolimont ne permettent pas de répondre aux besoins en matière de plantation.»

est remplacée par:

«Les variétés Messidrome et Thermidrome issues d'une population d'origine "Blanc de la Drôme" ayant des caractéristiques comparables à celles de Corail et Jolimont sont également autorisées à la plantation.»

La rédaction est modifiée pour une meilleure lisibilité, sans changement de fond. Le descriptif des variétés a été placé en annexe du cahier des charges. Par conséquent, la phrase suivante a été ajoutée: «Le descriptif des variétés Corail, Jolimont, Messidrôme et Thermidrôme figure en annexe 1.»

Le protocole d'admission des nouvelles variétés a été complété afin de préciser le fonctionnement du groupe d'experts chargé de sélectionner les variétés: convocation par le groupement, présence d'au moins trois membres sur les cinq, une voix par membre et décision prise à la majorité simple. Il est également précisé que la liste variétale doit être diffusée annuellement à l'INAO par le groupement.

Ces documents ont été déplacés en annexe afin de faciliter la lecture du cahier des charges.

La phrase: «Seules des variétés d'ail blanc certifiées par le SOC (Service officiel de contrôle) et inscrites au catalogue du CTPS (Comité technique permanent de sélection) sont retenues dans cette liste»

est remplacée par «Seules des variétés d'ail blanc inscrites au catalogue du CTPS (Comité technique permanent de sélection) sont retenues dans cette liste».

La référence au SOC (Service officiel de contrôle) est supprimée car elle n'est pas justifiée, la seule référence officielle étant l'inscription au catalogue officiel du CTPS.

Choix des semences

Le paragraphe introductif relatif à la référence historique concernant la sélection variétale est déplacé dans la partie «Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique». La référence historique relative à la qualité sanitaire des semences est supprimée car elle ne présente pas de lien direct avec la caractéristique de l'IGP.

La modification principale concerne la possibilité d'utilisation de semences dites fermières. Ainsi la phrase suivante est introduite:

«Les semences certifiées représentent au minimum 75 % de la quantité semée, les 25 % restant peuvent être des semences fermières issues de variétés inscrites dans la liste variétale annuelle IGP.»

Cette possibilité est introduite afin de garantir l'approvisionnement en semences malgré les aléas climatiques notamment, de la production de semences certifiées, le groupement ayant été par le passé confronté à des problèmes d'approvisionnement en semences certifiées à la suite des problèmes sanitaires notamment. Cette modification n'impacte pas la qualité du produit dans la mesure où cette possibilité est limitée aux seules variétés autorisées dans le cahier des charges.

Choix de la parcelle

Les paragraphes suivants sont supprimés car ils relevaient d'explications et non de dispositions contraignantes:

«La majeure partie des sols de l'aire de production sont des terreforts argileux moyennement à fortement profonds et ne présentant pas d'obstacle physique à l'enracinement. En conditions sèches, l'argile se rétracte entraînant un phénomène de retrait (fentes) et permettant une bonne réserve en eau.»

«Préparation du sol: elle s'effectue en conditions sèches entre juillet et septembre de façon à favoriser l'évolution de la structure du sol: la préparation d'un sol argilo-calcaire en période sèche évite la formation de semelles de labour et, par conséquent, permet d'obtenir une structure de sol bien aérée. La préparation des sols tôt en saison est favorable à une évolution de la structure des sols avec d'une part, l'alternance de phases d'humidification et de dessiccation permettant d'obtenir un effritement des mottes et, d'autre part, la possibilité d'effectuer des reprises de labour pour détruire les mottes résiduelles.»

La disposition relative à la rotation des cultures est simplifiée en supprimant les éléments non contraignants:

La phrase: «Le producteur réalise une rotation des cultures. Il choisit une parcelle sans précédent ail depuis trois campagnes pour l'implantation de la culture.

La durée du cycle végétatif de l'ail dans les conditions climatiques de la Lomagne est favorable à une rotation des cultures: culture d'hiver, culture d'été. En Lomagne, l'implantation de la culture d'ail est réalisée fréquemment derrière une culture de céréale à paille.»

est remplacée par

«Les parcelles n'ont pas porté d'allium durant trois ans (retour la quatrième année).»

Une précision est ajoutée concernant la fin de rotation «retour la quatrième année» pour plus de clarté dans la lecture de la disposition.

Semis: les dispositions suivantes, non contraignantes sont supprimées:

«semis sur sol de structure aérée. En Lomagne, à cette période, les conditions de température et la pluviométrie permettent à l'argile de descendre progressivement en température pour atteindre une température indicative de 3 à 7 °C et par conséquent de lever la dormance de l'ail.»

La densité de plantation passe de «8 à 14 pieds» à «6 à 14 pieds» par mètre linéaire, cette modification est réalisée afin de s'adapter à l'évolution des pratiques culturales. En effet la densité de plantation est fonction de la taille et du poids des caïeux (semences) ainsi que de la grosseur des bulbes, cela explique les écarts au mètre linéaire. Par ailleurs elle peut également se mesurer sur 2, 3 ou 4 rangs par m² permettant d'adapter la fertilisation azotée au plus juste des besoins de la plante. L'évolution de ce mode de pratique, en lien directe avec le raisonnement en fertilisation azotée, a permis d'affiner les connaissances en pratiques agricoles et a démontré que la densité à 6 pieds par mètre linéaire pour des caïeux de plus grosses tailles, était bien adaptée à la production d'ail blanc de Lomagne et n'avait pas d'impacte sur la qualité du produit.

La profondeur moyenne de semis («profondeur d'environ 5 à 6 cm») est supprimée car s'agissant d'une profondeur moyenne et approximative, qui peut varier selon la taille des caïeux et la nature des sols, cette disposition n'était pas contraignante.

La disposition «Seules les semences certifiées permettant de garantir la qualité sanitaire sont autorisées.» est supprimée conformément à la modification apportée relative à la possibilité de recours limité aux semences dites fermières.

La phrase relative au développement de la culture: «Les hivers doux de la Lomagne permettent d'éviter des pertes de pieds dues aux gelées et donc de préserver la densité de semis. Ces conditions d'hiver doux sont très favorables au développement de l'ail dont le degré de végétation est de 0 °C.» est supprimée car il s'agit d'une phrase explicative du lien entre le produit et son origine, elle est donc reprise en partie dans la rubrique «lien avec l'aire géographique».

Traitements phytosanitaires

Le paragraphe suivant est supprimé: «L'utilisation de semences certifiées est une mesure préventive par rapport aux problèmes de nématodes et également par rapport au développement de virus et de certains champignons.» conformément à la modification relative à l'introduction de semences fermières.

La phrase suivante «D'autre part, l'enrobage des semences avant plantation permet de limiter le développement de pourritures sur les caïeux (Penicillium) et en culture (Sclerotinium).» est supprimée puisqu'elle est uniquement informative.

Les éléments relevant du conseil et de bonnes pratiques agricoles concernant les traitements sont supprimés: «Toute intervention phytosanitaire est justifiée par des observations à la parcelle et/ou par des résultats d'observations effectuées par les techniciens sur le réseau de parcelles et/ou par un bulletin technique.

Le réseau est constitué de parcelles de références situées sur la zone de production et sur lesquelles sont réalisées, de façon régulière et périodique, des observations relatives à l'évolution des parasites et maladies ainsi que des relevés de pluviométrie.»

Ces éléments correspondent à des indications sur les principales maladies et parasites de culture, ils relèvent d'éléments d'information relatif au conseil, non contraignants, leur suppression permet d'améliorer la lisibilité du cahier des charges. Le paragraphe suivant relatif au désherbage est supprimé:

«Désherbage

Un désherbage chimique est réalisé dès la fin des semis, en période de prélevée de l'ail.

Un second désherbage chimique peut se justifier au stade "3-5 feuilles" de la plante en conditions de levée de mauvaises herbes.

Une intervention spécifique peut être également réalisée si levée d'adventices de printemps au delà du stade "3-5 feuilles" à condition de respecter les délais d'emploi des herbicides utilisés.»

La phrase relative à l'obligation de désherbage chimique en fin de semis est supprimée car le groupement ne souhaite pas obliger le recours au traitement chimique, cette disposition est laissée à l'appréciation de chaque producteur. Le reste du paragraphe est supprimé car il relève du conseil technique. Cette modification permet d'améliorer la lisibilité du cahier des charges.

La phrase suivante: «Les traitements anti-germinatifs permettant d'inhiber le processus de germination et, par conséquent de préserver la qualité interne des caïeux sont autorisés en culture.»

est remplacée par: «Les traitements anti-germinatifs sont autorisés.»

Cette modification permet de clarifier la disposition, sans changement de fond, les éléments supprimés relevant de l'information et du conseil. Cette modification permet d'améliorer la lisibilité du cahier des charges.

Le paragraphe suivant relatif à l'alternance des matières actives est supprimé:

«Afin de privilégier l'alternance des matières actives, le producteur se réfère aux enregistrements des interventions précédentes ainsi qu'à la liste des produits homologués sur la culture. L'alternance des matières actives permet de limiter les niveaux de résidus sur bulbes et de minimiser le risque d'apparition de résistance des ravageurs.»

Ces éléments non contraignants sont supprimés car ils sont relatifs à de l'information et du conseil. Cette modification permet d'améliorer la lisibilité du cahier des charges

Les dispositions relatives au diagnostic du matériel de pulvérisation et au stockage des produits phytosanitaires sont supprimées car ils relèvent de la réglementation générale:

«Diagnostic du matériel de pulvérisation:

Un diagnostic est réalisé tous les deux ans afin de vérifier le bon fonctionnement du matériel et de procéder à d'éventuels réglages.

Stockage des produits phytosanitaires:

L'ensemble des produits phytosanitaires est stocké dans un local ou une armoire spécifique fermée à clé.»

Fertilisation

Le paragraphe suivant est supprimé car il relève de la réglementation générale concernant l'épandage de boues: «Concernant les modalités d'épandage, le producteur se réfère à la réglementation en vigueur. Pour l'ail cultivé après épandage de boues, le producteur fait réaliser des analyses sur bulbes afin de vérifier que les teneurs résiduelles en métaux lourds sont conformes aux seuils fixés par la réglementation.»

Une précision est apportée concernant les modalités d'apports en fertilisation azotée et potasse/phosphore: il est ajouté «par hectare et par an» après les taux de fertilisation autorisés.

Ainsi les phrases suivantes: «La fertilisation azotée est limitée à 150 unités maximum avec un fractionnement des apports: soit 30 à 60 unités maximum par apport.

Les apports en potasse et phosphore ne doivent pas excéder 200 unités pour le phosphore et 250 unités pour la potasse.»

sont remplacées par: «La fertilisation azotée est limitée à 150 unités maximum par hectare et par an avec un fractionnement des apports: soit 30 à 60 unités maximum par apport.

Les apports en potasse et phosphore ne doivent pas excéder 200 unités par hectare et par an pour le phosphore et 250 unités par hectare et par an pour la potasse.»

Ces ajouts permettent de préciser un taux d'apport clair et sans ambiguïté quant aux valeurs de référence, et permettent donc de faciliter le contrôle de ces dispositions.

La date limite de fertilisation azotée «(aux environs de la mi-avril)» correspondant au stade de développement physiologique «8-10 feuilles» est supprimée.

Cet élément est supprimé car il relève de l'information et s'avère aléatoire et dépendant des conditions climatiques annuelles. La référence au stade physiologique de la plante est plus adaptée et conservée.

Irrigation

La rédaction de la disposition concernant l'irrigation est reformulée.

Ainsi la disposition suivante: «La culture de l'ail étant une culture d'hiver implantée sur des sols argilo-calcaires à forte capacité de rétention d'eau, l'irrigation ne se justifie qu'en cas de déficit hydrique important au cours des périodes «clés» pour le développement des bulbes: à partir du stade 3-5 feuilles (phase de croissance active) et pendant la formation des caïeux (mai).»

est remplacée par: «L'irrigation est autorisée.» Cette modification permet de confirmer sans ambiguïté l'autorisation faite d'irriguer. Comme dans le cahier des charges en vigueur, l'irrigation est laissée à l'appréciation des producteurs qui prennent en considération d'éventuels déficits hydriques survenant à des périodes de développement des bulbes. Les producteurs d'ail ont en effet intérêt à raisonner l'irrigation en fonction des besoins réels de la plante pour préserver sa qualité et éviter l'éclatement des bulbes.

Critères de récolte

Les dates de récoltes habituelles qui étaient données à titre indicatif («habituellement entre les 15 et le 30 juin») sont supprimées.

Traitement postrécolte

La phrase relative à l'interdiction des traitements postrécolte est reformulée sans modification de fond «Aucun traitement n'est autorisé en postrécolte.» est remplacée par: «Tout traitement est interdit en postrécolte.»

Séchage

La première phrase du paragraphe est modifiée: «Le séchage, étape préalable à la commercialisation de l'ail, permet de préserver la qualité interne du produit pendant sa période de commercialisation»

est remplacée par: «Le séchage permet de préserver la qualité interne du produit pendant sa période de commercialisation.»

En effet, le séchage n'est pas la dernière étape avant commercialisation de l'ail et dans un souci de lisibilité la précision «étape préalable à la commercialisation de l'ail» a été supprimée.

La phrase «Le séchage de l'ail s'effectue soit par ventilation naturelle, soit par ventilation dynamique» est ajoutée pour permettre une lecture rapide des conditions de séchage autorisées, ces deux modes de séchage sont décrits dans les paragraphes suivants du cahier des charges.

Le paragraphe suivant est supprimé:

«En plus du séchage traditionnel à la barre, les producteurs d'ail de Lomagne ont développé une méthode de séchage par ventilation dynamique. Cette méthode, utilisée essentiellement pour le séchage de l'ail équeuté, montre la capacité des producteurs à s'adapter aux nouvelles exigences du marché. En effet, si le commerce de l'ail s'effectuait autrefois en gerbes et en tresses, l'évolution du marché au niveau des unités de conditionnement a nécessité une orientation de la production vers la récolte d'ail équeuté. Le séchage à la barre n'étant plus adapté pour de l'ail sans fane, les producteurs ont travaillé à la mise en place d'une autre méthode: le séchage par ventilation dynamique.»

Les éléments historiques de ce paragraphe, relatant les évolutions du marché de l'ail et des pratiques de production sont déplacés dans la partie «Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique», plus appropriée à cette description.

Les données techniques sont conservées et intégrées à la phrase qui suit.

Ainsi la phrase: «La ventilation consiste à introduire l'air extérieur dans une masse d'ail placée en vrac»

est remplacée par: «La ventilation dynamique est utilisée essentiellement pour le séchage de l'ail équeuté; elle consiste à introduire l'air extérieur dans une masse d'ail placée en vrac.»

Les schémas de disposition de l'ail au séchage et de la courbe de séchage de l'ail (perte de poids/jours) sont supprimés car ces derniers n'apportent pas d'éléments essentiels à la compréhension du cahier des charges, ce sont des éléments non contraignants qui relèvent d'information relative à du conseil. Les références et renvois à ces données sont également supprimés.

Le protocole de contrôle de la mesure de perte de poids de l'ail est retiré parce qu'il s'apparente à une méthode d'auto-contrôle, relevant du conseil et qui est susceptible d'évolution.

Ainsi le paragraphe suivant est supprimé:

«Le stade d'avancement du séchage est guidé par le contrôle de la perte en poids de l'ail. Ce contrôle est réalisé à l'aide de sacs témoins de 10 kg placés sur la zone de séchage. Une pesée régulière de ces sacs permet de suivre la perte en poids de l'ail. Une comparaison avec la courbe type de séchage (courbe ci-dessous) permet d'adapter les conditions de ventilation.

- lorsque la perte de poids est trop rapide, la vitesse de ventilation est diminuée,
- lorsque la perte de poids est trop lente, la vitesse de ventilation est augmentée et l'air de soufflage peut être réchauffé à l'aide d'un dispositif artificiel.»

La disposition concernant l'interdiction d'utilisation du fuel est reformulée, les éléments d'information sont supprimés:

La phrase: «L'utilisation du fuel, générateur de particules toxiques, est interdite pour réchauffer l'air de soufflage.»

est remplacée par: «L'utilisation du fuel est interdite pour réchauffer l'air de soufflage.»

Pelage

La phrase suivante: «Après pelage, l'ail doit être agréé par l'exploitant ou en station avant d'être stocké, conditionné et commercialisé» est supprimée.

Cette modification vise à supprimer du cahier des charges des dispositions non contraignantes, qui ne sont pas essentielles à la compréhension du cahier des charges et permettre ainsi d'améliorer la lisibilité du document.

L'ensemble des étapes listées dans cette phrase est repris en détail dans les paragraphes suivants du cahier des charges.

Conservation

Une nouvelle formulation est proposée en maintenant à l'identique les dispositions existantes, cette modification est donc sans incidence sur la qualité du produit.

La phrase: «Pour les aulx dont la commercialisation s'effectue à partir de décembre un stockage au froid négatif (entre - 1 et - 4 °C) peut être envisagé. Ce stockage permet de ralentir le phénomène de germination et donc de préserver la qualité intrinsèque de l'ail s'il est réalisé avant le 15 septembre.»

est remplacée par: «Pour une commercialisation en décembre de l'année de la récolte, l'ail est nécessairement stocké au froid négatif (entre - 1 °C et - 4 °C) au plus tard le 15 septembre qui suit la récolte.»

Tri/agréage

Les chapitres «Tri» et «Agréage» sont regroupés en un seul.

Les références aux annexes ou documents supprimés du cahier des charges sont retirées.

Le terme «IGPables» est remplacé par «conformes aux critères de l'IGP» ou «correspondant aux critères de l'IGP» pour plus de lisibilité. De plus, des précisions sont ajoutées, ainsi il est mentionné que le tri consiste à faire une «première» séparation des aulx, et il est ajouté que le référentiel photo «est diffusé par le groupement».

Ces ajouts permettent une meilleure compréhension du cahier des charges.

Ainsi le paragraphe suivant:

«L'opération de tri réalisée consiste à séparation des aulx "IGPables" de ceux qui ne le sont pas. Cette opération repose sur deux critères: aspect visuel et calibre.

L'agréeur vérifie pour chaque bulbe qu'il présente bien les caractéristiques spécifiques de l'"Ail blanc de Lomagne".

Aspect visuel

Les aulx ne correspondant pas au descriptif des aulx "IGPables" sont éliminés manuellement (voir tableau A page 5). Pour évaluer les critères visuels (défauts d'aspect), l'agréeur dispose d'un référentiel photos (voir annexe 2).»

est remplacé par:

«L'opération de tri réalisée consiste à faire une première séparation des aulx conformes aux critères de l'IGP de ceux qui ne le sont pas. Cette opération repose sur deux critères: aspect visuel et calibre.

L'agréeur vérifie pour chaque bulbe qu'il présente bien les caractéristiques spécifiques de l'"Ail blanc de Lomagne".

Aspect visuel

Les aulx ne correspondant pas aux critères de l'IGP sont éliminés manuellement. Pour évaluer les critères visuels (défauts d'aspect), l'agréeur dispose d'un référentiel photos diffusé par le groupement.»

Ces ajouts permettent une meilleure compréhension du cahier des charges et une rédaction plus claire.

Le paragraphe introductif de la partie «7.7) Agréage» relatif aux objectifs de localisation dans l'aire de l'étape d'agréage est supprimé. Cette modification vise à supprimer du cahier des charges des dispositions non contraignantes, qui relèvent de l'information et n'apportent pas d'éléments nouveaux au cahier des charges. Cette modification permet ainsi d'améliorer la lisibilité du document.

Le paragraphe sur le prélèvement de l'échantillon est modifié sans changement de fond, les éléments d'information et de renvoi sont supprimés.

Ainsi le paragraphe: «L'agréage est réalisé selon une procédure commune à tous les opérateurs. À partir de l'échantillon prélevé, l'agent habilité procède à l'agréage du lot sur la base des critères retenus dans le cahier des charges (Voir caractéristiques relatives à l'ail blanc de Lomagne en page 5 du cahier des charges):»

est remplacé par: «L'agréage est réalisé selon une procédure commune à tous les opérateurs.»

Le paragraphe suivant est supprimé:

«Le résultat de l'agrée est enregistré sur une fiche spécifique (modèle de fiche en annexe 5). Chaque lot "IGP" est identifié de façon spécifique afin d'éviter, lors du stockage, tout mélange avec des lots non conformes.»

Ces éléments sont supprimés car ils constituent une répétition avec les éléments de traçabilité (fiche d'enregistrement et identification des aulx) déjà décrits dans le paragraphe «Éléments prouvant que le produit agricole est originaire de l'aire délimitée».

Présentations traditionnelles

Le paragraphe suivant est supprimé:

«Pour être agréées IGP Ail blanc de Lomagne, les présentations traditionnelles doivent être élaborées avec des têtes d'ail blanc de Lomagne conformes aux caractéristiques définies dans le cahier des charges (Tableau A page 5, référentiel photos en annexe 2) et présenter une homogénéité de couleur et de calibre.

Le résultat de l'agrée est enregistré sur une fiche spécifique (modèle de fiche en annexe 5). Chaque lot "IGP" est identifié de façon spécifique afin d'éviter, lors du stockage, tout mélange avec des lots non conformes.»

Ces éléments sont supprimés car ils constituent une répétition avec d'autres parties du cahier des charges. Ainsi les éléments de traçabilité (fiche d'enregistrement et identification des aulx) sont déjà décrits dans le paragraphe «Éléments prouvant que le produit agricole est originaire de l'aire délimitée». Les éléments relatifs à l'agrée de l'ail sont détaillées dans la partie 5.14 «Tri/agrée» du cahier des charges modifié. Cette modification permet d'améliorer la lisibilité du cahier des charges

Étapes postagrée

La phrase suivante est supprimée: «Afin de ne pas perdre son indication géographique, l'ail blanc de Lomagne agréé IGP doit faire l'objet de bien des attentions à toutes les étapes qui suivent l'agrée.» Cette disposition non contraignante est supprimée car elle relève de bonnes pratiques et d'informations relatives à du conseil. Cette modification permet d'améliorer la lisibilité du cahier des charges.

Conditionnement

Les phrases suivantes sont supprimées: «En effet, trop de maniements des bulbes peuvent entraîner des déchirures de la pellicule externe. De même que des variations de température ou d'hygrométries peuvent nuire à une bonne conservation du produit.»

Ces dispositions non contraignantes sont supprimées car elles relèvent d'informations relatives à du conseil. Cette modification permet d'améliorer la lisibilité du cahier des charges.

Rubrique «Autres»

Toilettage du cahier des charges:

L'ensemble des titres de partie a été modifié et harmonisé pour répondre aux exigences réglementaires.

Des modifications de forme ainsi que le retrait de dispositions relevant du conseil, de l'information ou de la réglementation générale ont été apportés dans les parties suivantes du cahier des charges:

Groupement demandeur

Les coordonnées du groupement demandeur ont été actualisées. Le détail de ses missions est supprimé car relevant de la réglementation générale. La liste nominative des opérateurs est supprimée car sujette à évolution.

Description du produit

Les phrases explicatives ou informatives sont retirées du cahier des charges:

Ainsi les paragraphes suivants sont supprimés:

«Les premiers essais de dosage des composés soufrés réalisés par le CRITT de l'Université de TOURS font apparaître une différence dans la composition en substances soufrées pour l'ail de Lomagne. La période de commercialisation de l'ail blanc de Lomagne se situe habituellement entre le 15 juillet et le 15 décembre, après séchage et pelage.»

«L'ail blanc de Lomagne est conforme aux caractéristiques minimales exigées par le règlement (CE) n° 2288/97 (principaux points du règlement CEE en annexe 1). Il est commercialisé en Catégories Extra et I avec, pour la catégorie I, des restrictions spécifiques à l'IGP Ail Blanc de Lomagne (voir tableau A page suivante).»

Les modes de commercialisation autorisés «dans des plateaux ou des sacs, sous forme d'unités consommateurs type filets ou» sont supprimés car ils sont redondants avec le paragraphe 5.17 «Conditionnement» du cahier des charges modifié.

Les présentations traditionnelles en «grappes et gerbes» sont ajoutées conformément aux types de présentations traditionnelles définies dans le paragraphe 5.15 «Présentations traditionnelles» du cahier des charges modifié.

Le tableau comparatif de l'IGP «Ail blanc de Lomagne» avec l'ail standard est supprimé; seules les caractéristiques spécifiques à l'IGP sont maintenues dans le corps du texte de cette rubrique.

Dans le paragraphe «Tolérance» sont mentionnés trois défauts d'aspect tolérés qui, dans le cahier des charges en vigueur, sont indiqués dans le tableau précédemment supprimé («Légères déchirure de la pellicule» et «Absence d'un caïeu sans déchirure de la pellicule») ainsi que dans l'ancien règlement (CE) n° 2288/97 pour la catégorie I, auquel ce cahier des charges fait référence («Blessure cicatrisée»). Ce paragraphe reprend également à l'identique les écarts de tolérance de 10 % contenus dans ce tableau.

Aire géographique

La présentation des communes par canton est remplacée par une liste des communes par département.

La carte présentant l'aire géographique est remplacée par une carte simplifiée. La répartition des différents opérateurs sur le territoire est supprimée car sujette à évolution. La carte des petites régions agricoles est supprimée car elle n'apporte pas d'éléments essentiels à la compréhension du cahier des charges.

Les données sur l'historique de production et les caractéristiques naturelles de l'aire géographique sont supprimées du paragraphe; elles sont reprises dans la partie «Éléments justifiant le lien avec l'origine géographique».

Éléments prouvant que le produit agricole est originaire de l'aire délimitée

La disposition «Identification des opérateurs: Tout opérateur souhaitant intervenir sur tout ou partie dans la production de l'«Ail blanc de Lomagne» est tenu de se faire identifier auprès du groupement en vue de son habilitation.» est rajoutée car c'est une obligation réglementaire nationale.

Le paragraphe concernant les éléments prouvant que le produit agricole est originaire de l'aire délimitée a été modifié, les différentes étapes concernant les producteurs et les stations sont regroupées en un seul tableau.

Le tableau concernant l'étape de distribution est supprimé, les opérateurs correspondants n'intervenant pas dans le cahier des charges.

Lien

La partie concernant les éléments justifiant le lien à l'origine géographique du cahier des charges a été remaniée afin de mieux caractériser les spécificités de l'aire, les spécificités du produit et le lien causal. Elle ne contient pas de modification quant-au fond et reprend des éléments qui figurent dans d'autres parties du cahier des charges en vigueur telles que les parties «Délimitation de l'aire géographique» et «Méthode d'obtention». Les illustrations, recueils, articles de journaux et graphiques sont supprimés car ils constituent des éléments non essentiels à la compréhension du cahier des charges.

Étiquetage

La référence au logo européen «IGP» est supprimé car cela relève de la réglementation générale.

Exigences nationales

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, un tableau des principaux points à contrôler et de leur méthode d'évaluation est introduit.

Structures de contrôle

En application des consignes en vigueur au niveau national visant à harmoniser la rédaction des cahiers des charges, le nom et les coordonnées de l'organisme certificateur sont supprimées. Cette rubrique mentionne désormais les coordonnées des autorités compétentes en matière de contrôle au niveau français: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Le nom et les coordonnées de l'organisme certificateur sont consultables sur le site de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

Suppression du glossaire et de toutes les annexes

Le glossaire est supprimé car les différents sigles sont expliqués dans le corps du texte.

L'ensemble des annexes du cahier des charges en vigueur est supprimé car elles constituent des illustrations non essentielles à la compréhension du cahier des charges.

Le cahier des charges modifié contient désormais deux annexes: l'annexe 1 relative au descriptif des variétés et l'annexe 2 relative au protocole d'admission des nouvelles variétés.

En conclusion, la demande de modification concerne principalement des évolutions de forme. Elle entraîne la suppression d'éléments d'information relevant du conseil, de la réglementation générale ou de l'historique de l'IGP. Ces modifications sont réalisées dans l'objectif de faciliter la lecture du cahier des charges et d'en améliorer sa compréhension. Elles sont non contraignantes et n'ont pas d'impact sur la qualité du produit.

La partie lien à l'origine géographique a été remaniée pour mieux caractériser le produit mais ne contient aucune modification de fond.

La disposition concernant la densité de plantation, s'adapte aux évolutions des pratiques culturales et n'a pas d'impact sur le produit.

La modification principale concerne la possibilité d'utilisation de semences dites fermières à hauteur de 25 %, contre 100 % de semences certifiées précédemment, cette possibilité reste limitée aux seules variétés autorisées dans le cahier des charges, et n'a pas d'impact sur la qualité du produit.

Conformément à l'article 53, les modifications proposées n'ont pas trait aux caractéristiques essentielles du produit, n'altèrent pas le lien, ne comporte pas de changement de la dénomination du produit, n'affecte pas l'aire délimitée et n'entraîne pas de restrictions supplémentaires en ce qui concerne la commercialisation du produit ou de ses matières premières.

Au regard de l'ensemble de ces éléments, les modifications proposées relèvent d'une modification mineure au sens de l'article 53 du règlement (UE) n° 1151/2012.

6. **Cahier des charges mis à jour (uniquement pour les AOP et IGP)**

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-975bae1b-de70-4aeb-a1ac-0fd8765dd9fe

DOCUMENT UNIQUE

«AIL BLANC DE LOMAGNE»

N° UE: PGI-FR-0470-AM01 — 11.8.2017

AOP () IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Ail blanc de Lomagne»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

L'«Ail blanc de Lomagne» se présente sous la forme de bulbes de couleur blanc à blanc ivoire avec parfois une flamme violette constitués de plusieurs gousses ou caïeux (8 à 12 selon le calibre). Il se caractérise par une forme régulière et ronde de son bulbe.

D'un calibre minimum de 45 mm, il se distingue par la grosseur et la régularité de ses caïeux de couleur beige à crème parfois strié de violet. Ses bulbes sont entiers et ses caïeux serrés.

Chacune des gousses est enveloppée d'une tunique constituée par une seule pellicule. L'ensemble des gousses constituant un bulbe est recouvert de plusieurs fines pellicules.

Les racines sont coupées au ras du bulbe.

L'«Ail blanc de Lomagne» consommé en cru, émincé ou broyé, possède un goût et des arômes caractéristiques très persistants dus à la présence de composés soufrés.

Rôti ou cuit en chemise, il devient moelleux et ses arômes perdent de leur intensité.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les opérations de culture, de séchage, de pelage et d'élaboration de présentations traditionnelles ont lieu dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

L'«Ail blanc de Lomagne» peut être commercialisé sous forme de présentations traditionnelles type tresses, grappes, gerbes ou paniers.

L'«Ail blanc de Lomagne» est conditionné dans des plateaux, des sacs ou dans des unités consommateurs. Son reconditionnement est interdit afin de limiter des manipulations successives susceptibles de le détériorer.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

L'étiquetage comporte le numéro d'identification du lot.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique.

L'aire géographique comprend les communes suivantes des départements du Gers et du Tarn-et-Garonne:

Département du Gers:

— Les cantons de: Gimone-Arrats, L'Isle-Jourdin, Fleurance-Lomagne, Lectoure-Lomagne, Baise-Armagnac.

— Les communes de: Ansan, Aubiet, Augnac, Beaumont, Bezolles, Blanquefort, Bonas, Cassaigne, Castillon-Savès, Crastes, L'Isle-Arné, Jegun, Juilles, Larressingle, Lavardens, Lussan, Mansencôme, Marsan, Mérens, Mirepoix, Montaut-les-Créneaux, Montiron, Mouchan, Nougroulet, Peyrusse-Massas, Preignan, Puycasquier, Roquefort, Roquelaure, Rozès, Saint-Caprais, Saint-Paul-de-Baise, Sainte-Christie, Turrenquets.

Département du Tarn-et-Garonne:

— Les communes de: Auterive, Balignac, Beaumont-de-Lomagne, Beaupuy, Belbèse-en-Lomagne, Bouillac, Bourret, Le Causé, Comberouger, Cordes-Tolosannes, Coutures, Cumont, Dunes, Escazeaux, Esparsac, Fajolles, Fadoas, Gariès, Gensac, Gimat, Glatens, Goas, Gramont, Labourgade, Lachapelle, Lafitte, Lamothe-Cumont, Larrazet, Lavit, Mansonville, Marignac, Marsac, Maubec, Maumusson, Montain, Montgaillard, Poupas, Puygaillard-de-Lomagne, Saint-Arroumex, Saint-Cirice, Saint-Jean-du-Bouzet, Saint-Loup, Saint-Sardos, Sérignac, Sistels, Vigueron.

5. Lien avec l'aire géographique

Spécificité de l'aire géographique

La Lomagne est une région naturelle du nord-est de la Gascogne, recensée parmi les 61 régions agricoles de la région administrative Midi-Pyrénées. L'aire de production de l'«Ail blanc de Lomagne» se situe à cheval sur les départements du Gers et du Tarn-et-Garonne. Sur le plan géologique, ce secteur est délimité:

- au nord et à l'est, par le système des terrasses d'alluvions anciennes de la Garonne,
- à l'ouest du Condomois par les formations des sables fauves de l'Armagnac et des sables des Landes,
- au sud, par les coteaux molassiques plus élevés et plus accidentés du sud du Gers.

La majorité de l'aire géographique est située sur des formations molassiques du Miocène, formations continentales fluviales et lacustres caractérisées par une grande hétérogénéité de faciès. Elles se présentent sous forme d'alternance de couches argileuses ou marneuses et de couches discontinues de sables, de grès ou de calcaires, avec l'apparition de bancs calcaires de plus en plus fréquents et de plus en plus épais en allant vers l'ouest.

Cette région offre un relief de coteaux creusés de nombreuses vallées et de talwegs ramifiés. Les versants présentent une dissymétrie en fonction de leur exposition, les versants exposés au sud et à l'ouest présentant des pentes plus prononcées que leurs vis-à-vis exposés au nord et à l'est; cette dissymétrie s'accroît en allant vers l'ouest de la zone.

Les sols présentent une nature variable. En exposition sud et ouest, ils sont peu épais, reposant directement sur les affleurements molassiques; leur nature est étroitement liée au faciès de la molasse sous-jacente. Au contraire, sur les versants froids, les sols sont développés dans des formations provenant de l'altération de la molasse: ils sont plus profonds, notamment en bas de versant, avec des textures souvent à dominante argileuse; les phénomènes d'excès d'eau y sont plus marqués, en particulier dans les concavités des versants. Les sols bruns calcaires, de texture argilo-limoneuse à limono-argileuse, sont présents sur l'ensemble de l'aire géographique. Ils bénéficient d'une bonne structuration liée à l'abondance de calcium. De ce fait, malgré le caractère argileux, l'infiltration de l'eau se fait correctement et les phénomènes d'excès d'eau sont peu marqués.

Le climat de la région de la Lomagne se distingue des régions voisines par un climat relativement plus sec. Il présente deux pics de pluviométrie marqués, l'un en décembre et janvier (70 à 80 mm pour chaque mois), l'autre au mois de mai avec des valeurs comprises entre 75 et 90 mm. L'hiver est relativement court et doux.

La région de la Lomagne subit l'influence de deux vents dominants:

- les vents d'ouest, venant de l'Atlantique, porteurs de pluie et d'humidité; ils sont principalement présents en automne et en hiver, et conditionnent la recharge en eau des sols et des nappes,
- le vent d'Auran, venant du sud-est, vent chaud et sec qui se produit surtout au printemps et en été.

Longtemps traditionnelle, la culture de l'ail en Lomagne était essentiellement destinée à la consommation familiale et locale. Le 6 septembre 1265, il est fait mention de redevances sur le jardinage concernant la culture des poireaux, ail, oignons, choux et fèves d'après l'analyse faite par l'Abbé Galabert des «Coutumes du village de Gariès» (bulletin du comité des travaux historiques de 1896, p. 567, article 14).

Fin du XIX^e siècle, certains recueils mentionnent l'intérêt économique de la culture de l'ail en Lomagne: «L'ail, si discrédité par les gourmets du Nord, est une plante chère à notre agriculture. Le canton de Beaumont n'évalue pas à moins de 300,00 fr le revenu de son ail. Cette plante, d'après une étude faite sur les lieux, peut facilement obtenir un revenu brut de 700 fr par hectare» («Mémoire sur la culture de l'ail» de M. Rossel, couronné par la Société des sciences, agriculture, belles-lettres de Montauban en 1864). Les paysans écoulent alors leur production sur quelques marchés traditionnels. À partir de 1936, le marché de l'ail se tient rue de l'Église et rue de l'Hospice à Beaumont-de-Lomagne. Avec des ventes d'ail sec atteignant le quart de la production nationale, le marché de Beaumont-de-Lomagne connaît au début des années 1970 une expansion importante.

La culture de l'ail ne cesse de progresser au cours du XX^e siècle, passant de 80 ha en 1902 à 2 810 ha en 1980 (Statistiques agricoles annuelles/journée de mobilisation de la direction des Services Agricoles de Tarn-et-Garonne).

À partir de 1958, le syndicat des producteurs d'ail se mobilise pour produire un ail de qualité et le sélectionner sur la base de critères d'appréciation de sa valeur commerciale. En 1965, la COOP AIL, première coopérative de vente est créée. La même année, le CETA (Centre d'étude techniques agricoles) et le syndicat des producteurs d'ail déposent officiellement la marque «Ail de Beaumont-de-Lomagne». En 1970, une sélection massale à partir de populations locales «Blanc de Lomagne» permet d'aboutir à la création de deux variétés d'ail blanc, Corail et Jolimont. Les journées internationales de l'ail de qualité sont organisées à Beaumont-de-Lomagne en septembre 1980.

Outre cette dynamique technique autour de l'«Ail blanc de Lomagne», de nombreuses manifestations sont créées dès le début des années 1960: premier concours de la plus belle gerbe d'ail blanc en 1961, première foire concours de l'ail avec le Comice Agricole, le syndicat d'initiative et la municipalité de Beaumont-de-Lomagne sous l'autorité des Services Agricoles de Montauban en 1963; depuis cette date, le concours de l'ail blanc a lieu tous les ans à la foire de septembre de Beaumont-de-Lomagne

L'«Ail blanc de Lomagne» se sème à l'automne et se récolte à bonne maturité, autour de la Saint-Jean. Le séchage traditionnel par ventilation naturelle appelé aussi «séchage à la barre» consiste à suspendre de l'ail récolté en fane, par botte d'une trentaine de bulbes, dans un local abrité mais suffisamment aéré. Cette méthode de séchage est utilisée pour l'ail récolté en fane destiné principalement à la réalisation de tresses d'ail. Les producteurs d'«Ail blanc de Lomagne» ont développé une méthode de séchage par ventilation dynamique, utilisée essentiellement pour le séchage de l'ail équeuté. Le pelage de l'ail consiste à enlever manuellement une à plusieurs pellicules externes ternies, déchirées ou décolorées. Les racines sont coupées au ras du plateau racinaire.

Spécificité du produit

L'«Ail blanc de Lomagne» est issu principalement des variétés locales Corail et Jolimont. Il se présente sous la forme de bulbes de couleur blanc à blanc ivoire avec parfois une flamme violette, constitués de plusieurs gousses ou caïeux. Il se distingue par une forme régulière et ronde de son bulbe d'un calibre minimum de 45 mm, ainsi que par la grosseur et la régularité de ses caïeux. Chacune des gousses est enveloppée d'une tunique constituée par une seule pellicule. L'ensemble des gousses constituant un bulbe est recouvert de plusieurs fines pellicules. Les racines sont coupées à ras du bulbe.

L'«Ail blanc de Lomagne» peut être commercialisé sous forme de présentations traditionnelles type tresses, grappes, gerbes et paniers.

Le nom «Ail blanc de Lomagne» bénéficie d'une réputation sur les marchés locaux et nationaux.

Lien causal

L'enregistrement en IGP est justifié par la qualité et la réputation ancienne et actuelle de l'«Ail blanc de Lomagne». Les caractéristiques pédoclimatiques particulières à la Lomagne, le maintien de variétés locales et les pratiques traditionnelles expliquent que cette production ait perduré depuis 1265 jusqu'à nos jours.

Les sols argilo-calcaires de la Lomagne offrent des caractéristiques physiques et chimiques particulièrement bien adaptées aux exigences de la culture de l'ail blanc. Leur bonne structuration permet un enracinement profond de la plante, assurant ainsi une bonne alimentation hydrique et minérale. L'absence d'excès d'eau superficiel et la bonne aération liée à la structure du sol permettent un réchauffement rapide de la terre au printemps, assurant une reprise rapide de la végétation à la sortie de l'hiver. En conditions sèches, l'argile se rétracte entraînant un phénomène de retrait (fentes) et permettant une bonne réserve en eau. La culture de l'ail blanc est très sensible aux excès d'eau qui provoquent de nombreux problèmes phytosanitaires et nuisent à la qualité de l'ail blanc. La situation des parcelles en versant ou en crête contribue à assurer un bon drainage naturel.

Les hivers doux permettent d'éviter des pertes de pieds dues aux gelées et sont favorables au développement de la plante dont le degré de végétation est de 0 °C. La répartition des pluies durant le premier semestre est en phase avec l'évolution des besoins en eau de l'ail, faibles jusqu'à fin mars, en augmentation en avril durant la phase de croissance active pour arriver à un maximum au mois de mai lors de la formation des caïeux. Ces conditions climatiques sont optimales pour l'obtention d'un bulbe présentant des caïeux gros et réguliers.

Le savoir-faire des producteurs s'exprime dans le choix de la parcelle (riche en argile et en calcaire et bien drainée par sa position topographique) et dans le choix de la date de récolte à bonne maturité.

La production d'«Ail blanc de Lomagne» se caractérise par le maintien des méthodes traditionnelles: séchage de l'ail à la barre, pelage manuel de l'ail, élaboration de présentation.

Le séchage est une étape importante pour préserver la qualité interne du produit pendant sa période de commercialisation. Le séchage traditionnel à la barre est favorisé par le vent d'Autan chaud et sec. Parallèlement au séchage traditionnel qui concerne l'ail récolté en fanes, les producteurs d'«Ail blanc de Lomagne» ont développé une méthode de séchage par ventilation dynamique qui n'affecte pas la qualité du produit, utilisée essentiellement pour le séchage de l'ail équeuté, démontrant ainsi leur capacité à s'adapter aux nouvelles exigences du marché. Le pelage de l'ail s'effectue manuellement. Ce travail très méticuleux fait appel au savoir-faire des producteurs, afin d'obtenir des bulbes de couleur blanc à blanc ivoire avec parfois une flamme violette, exempt de tuniques sales, déchirées ou ternies.

L'usage de variétés locales Corail et Jolimont ne comportant pas de hampe florale rigide permet la réalisation manuelle de présentations traditionnelles (tresses, grappes, gerbes et paniers) faisant appel également au savoir-faire des producteurs.

L'élaboration des présentations traditionnelles et les différentes manifestations créées dès le début des années 1960 maintiennent un caractère festif et convivial autour de la production. L'«Ail blanc de Lomagne» est exposé au salon de l'agriculture à partir de 1961. C'est à cette période que la réputation de l'«Ail blanc de Lomagne» s'accroît. Dans le Larousse gastronomique, il est cité parmi les variétés d'ail blanc dans la rubrique «caractéristiques des variétés d'ail» ainsi que dans divers ouvrages: «Cet ail omniprésent, en jolies guirlandes tressées, aux étals des marchés sans lequel la cuisine de Midi-Pyrénées perdrait une bonne pointe de son accent. Ici, quand un cuisinier le préconise il précise souvent "si possible ail rose de Lautrec" à moins que ce ne soit "ail blanc de Lomagne"». *Terroirs et gastronomie en Midi-Pyrénées*, C. Gouvion, F. Cousteaux, D. Shaw, Éd. du Rouergue. En 1999, un cuisinier renommé de la région Midi-Pyrénées a remporté un concours national organisé par l'Ofimer (Office national interprofessionnel des produits de la mer) avec une recette intitulée «Pavé de cabillaud à l'ail blanc de Lomagne». Les cuisiniers participant à ce concours devaient inventer et confectionner une recette associant «les richesses de leur terroir et le caractère particulier du poisson» — *La Dépêche du Midi*, 23 mai 1999.

Référence à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-975bae1b-de70-4aeb-a1ac-0fd8765dd9fe
